

苏州金丝燕属检测 燕窝成分功效化验 燕窝真的能美容养颜吗

产品名称	苏州金丝燕属检测 燕窝成分功效化验 燕窝真的能美容养颜吗
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

产品详情

检测概述

适用于由多种金丝燕属鸟类筑成、已经过清洗、去杂、干燥等初加工后的燕窝原料，包括完整的燕盏，不适用于燕条、燕碎。

检测标准

GB 5009.3—2010食品安全标准食品中水分的测定

GB 5009.5—2010食品安全标准食品中蛋白质的测定

GB 5009.33—2010食品安全标准食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5749生活饮用水卫生标准

GB/T 10220—2012感官分析方法学总论

GB/T 10221—2012感官分析术语

GB/T 13868—2009感官分析建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 16291.1—2012感官分析选拔、培训与管理评价员一般导则第1部分:优选评价员 SN/T 3644—2013出口燕窝及其制品中唾液酸的测定方法

燕窝

雨燕科动物金丝燕及多种同属燕类用唾液与减羽等混合凝结所

筑的巢窝，经深加工后可供人类食用的部分。

燕盏

呈半月形或船形、中间凹陷成窝等相对完整形状的燕窝。

燕碎

燕盏采摘或运输中压碎形成的细小碎片。

燕条

在燕窝收割时弄破的或从燕盏剪出来的条形燕窝。

完整

在加工、包装或运输过程中，燕盏保持基本完好，燕窝破损面积小于

较完整

不超过3%的破损，但不影响其盏型。

适度完整

不超过5%的破损，盏型相对稍差。

腥味

呈现淡淡的鸡蛋清味。

颜色均匀

燕窝的杂色面积累计不超过总面积的10%。

颜色较均匀

燕窝的杂色面积累计不超过总面积的20%。

颜色不均匀

燕窝的杂色面积累计不超过总面积的30%。

清洁程度

对燕窝的绒羽、蛋壳或甲虫等杂质的清除程度。

含水率

燕窝本身含有的水分，在保证不影响燕窝品质的前提下用含水率来表示。

容许度

人为规定的一个低于本等级质量要求的允许限度，用百分比表示。

质置等级规定

基本要求

- 1本标准涉及的相关安全指标应符合相关法规和标准规定。
- 2具有本品种固有的白色、黄白色或红色及淡淡的鸡蛋清味等特殊气味。
- 3经水浸透后在灯光下观察为半透明状。
- 4质地坚硬而易碎。
- 5断面呈角质状，并夹有绒羽毛。
- 6燃烧时轻微迸裂，溶化起泡，无烟无臭，灰烬呈灰白色。
- 7无霉变、腐败变质、异味、结块、生虫或混有异物(绒毛除外)。

质置规定

燕窝分为特级、一级和二级3个等级，各等级应符合如下要求：

项目名称

质量规定

特级

一级

二级

色泽

白色、黄白色或褐红色，

白色、黄白色或灰红色，

白色、黄白色或橙红色，

颜色均匀(杂色面积累计

颜色较均匀(杂色面积

颜色不均匀(杂色面积累计

不超过总面积的10%)

累计不超过总面积的20%)

不超过总面积的30%)

盏型

完整(破损面积小于1%)

较完整(不超过3%的破损)

适度完整(不超过5%的破损)

大小/cm

长 >11.0,宽 >3.0

长 >9.0,宽 >3.0

长 >7.0,宽 >3.0

清洁程度

外部无肉眼可见杂质和异物

稍有可见绒毛

含水率/%

<20

>20,<25

>25,<30

唾液酸含量/%

^10

>7,<10

^5,<7

蛋白质含量/%

>50

>40,<50

>30,<40

质量容许度规定

在每一包装中允许产品质量有不符所示等级的偏差。

允许5%的燕窝达不到特级要求，但符合一级要求，或在一级偏差以内。

一级

允许10%的燕窝达不到一级要求，但符合二级要求，或在二级偏差以内。

二级

允许10%的燕窝达不到二级要求，但没有其他影响其作为商品进行加工或食用的缺陷。

质量整齐度

每一包装中的内含物应整齐，仅含同一产地、同一品种、同一等级的产品。燕窝的大小、颜色和形状应大体一致。包装内含物的可见部分应能代表全部内含物。